

NEWS RELEASE



2026年6月19日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

白桃のアフタヌーンティー ～みずみずしい白桃に包まれる、夏のご褒美時間～



白桃のアフタヌーンティー ※イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）2階レストラン「オクターヴァ」では、2026年7月1日（水）～ 8月28日（金）の期間、平日限定で「白桃のアフタヌーンティー」を開催いたします。

今年の夏は、旬を迎える白桃を主役に、そのみずみずしさと上質な甘さを存分に感じられる夏限定のアフタヌーンティーをご用意いたしました。今回のこだわりは、白桃のおいしさを引き立てる「お茶」との組み合わせです。和紅茶やアールグレイ、ウーロン茶などをスイーツに織り交ぜることで、一口ごとに広がる豊かな香りと心地よい余韻をお楽しみいただけます。

また、最後まで飽きずに美味しくお召し上がりいただけるよう「桃と生ハムのピンチョス」や「桃とトマトの冷製スープパスタ」といったこだわりのセイボリーに加え、焼きたての「桃と生ハムのデザートピザ」をご用意いたします。甘味と塩味の絶妙なコントラストにより、幅広い年代のお客さまにご満足いただける充実の構成に仕上げています。

京都駅すぐの落ち着いた空間で、日常の喧響を忘れる特別な“夏のご褒美時間”をお過ごしください。



「桃と生ハムのデザートピザ」は焼きたてをご提供

■白桃のアフタヌーンティー概要

- (1) 開催期間
2026年7月1日（水）～8月28日（金）※平日限定
- (2) 時間
12:00～15:00
- (3) 料金（税込）
5,500円
- (4) メニュー
桃と和紅茶のクッキーサンド
桃とヨーグルトアイス
黄桃とウーロン茶ゼリー
黄桃のロティ
白桃とクリームチーズのタルト
桃のショートケーキ
桃とアールグレイのダックワーズ
桃と生ハムのピンチョス
桃とマスカルポーネのムース 抹茶のクレープ包み
桃と生ハムのデザートピザ
桃とトマトの冷製スープパスタ

ドリンクは京都小川珈琲のコーヒーまたは京都府宇治田原産和紅茶からお選びいただけます。

木谷製茶場 京都府宇治田原産和紅茶

3種類の和紅茶をご用意しております。

さえみどり：上品な香りとはのかな渋み

やぶきた：深い風味とほろ苦い余韻

ごこう：華やかな香りと優しい甘さ



■予約サイト

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/reserve/>

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階レストラン「オクターヴァ」

<https://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/restaurant/>

所在地：京都市南区東九条西山王町31

アクセス：JR「京都」駅 徒歩1分

お問い合わせ：075-671-8909



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524